



<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Fondue	3
<b>GB</b>	Instructions for use	Fondue Set	7
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Service à Fondue	11
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Fondueset	15
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Set de Fondue	19
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Set da fonduta	23
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Fondue sæt	27
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Fondueset	31
<b>FI</b>	Käyttöohje	Fonduesetti	35
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Zestaw do fondue	39
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Συσκευή φοντού	44
<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации	Набор для приготовления фондю	49

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sieben Kategorien Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, HairCare und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

**Ihre  
Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

## Fondue

### **Liebe Kundin, lieber Kunde,**

bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### **Anschluss**

Das Fondue-Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Fondue-Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

### **Sicherheitshinweise**

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und

Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Den Edelstahltopf im Spülwasser reinigen.
- Detaillierte Hinweise zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät mit den Handgriffen frei auf eine stabile, temperaturbeständige,

spritzunempfindliche Unterlage stellen, um das Verschütten von heißem Fett zu vermeiden.

- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen von Mitarbeitern in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Es kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- **Vorsicht!** Die Heizplatte und die Gehäuseoberflächen sind bei Betrieb sehr heiß!
- Nicht in den heißen Topf fassen.
- Schalten Sie das Fondue-Gerät nur ein, wenn der dazugehörige und gefüllte Topf auf die Heizplatte gesetzt wurde. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Verbrauchtes Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und den Topf mit einem Deckel oder ähnlichem abdecken und die Flammen ersticken.
- **Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Fett!**
- Tragen Sie niemals das heiße Gerät. Siedendes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Den Fondue-Topf nur mit dem zugehörigen Basisgerät benutzen, da hierbei die Heizplatte mit einem entsprechenden Temperaturregler ausgestattet ist.
- Stellen Sie das Fondue-Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage, da Spritzer bei Verwendung von Fett

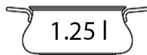
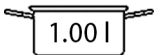
- unvermeidlich sind.
- Leicht entflammable Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- Die Anschlussleitung von heißen Teilen fernhalten und so legen, dass das Gerät nicht heruntergerissen werden kann.
- **Den Netzstecker ziehen**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

## Vor dem Gebrauch

Reinigen Sie Gerät, Topf und Zubehör wie unter ‚Reinigung und Pflege‘ beschrieben.

## Bedienung

- Fett, Brühe oder Käse entsprechend Ihrem Rezept in den Topf geben. Bei Verwendung von Fett oder Brühe muss die Füllmenge innerhalb der Min.- und Max.-Markierung (○) liegen. Die maximale Füllmenge ist abhängig vom Typ des Topfes (maximale Füllmenge = obere Markierung):



- Den Topf auf die Heizplatte setzen und den Netzstecker einstecken.

## Fleisch-Fondue

- Den Temperaturregler auf „5“ drehen.

- Fettbrühe oder Fett ca. 20 Minuten vorheizen, bevor das Fleisch in den Topf gegeben wird.
- Die Zubereitungszeit beträgt ca. 1 ½ - 3 Minuten bei Verwendung von Fett und ca. 3 - 4 Minuten bei Verwendung von Fettbrühe.

## Käse-Fondue

- Den Temperaturregler auf „5“ drehen und den Käse unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn der Käse geschmolzen ist, kann der Temperaturregler zum Warmhalten auf ca. „2 - 3“ zurückgedreht werden.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker. Vorsicht! Der Topf und die Heizplatte sind noch einige Zeit heiß.

## Hinweise zum Garen bei Verwendung von Fett

Decken Sie den Topf beim Aufheizen nicht mit einem Deckel ab, wenn der Gabelhalter auf dem Topf liegt. Der Gabelhalter könnte sonst überhitzen.

Verwenden Sie nur reine Pflanzenfette. Das Fett muss hochoverhitzbar sein, geschmacksneutral, darf nicht qualmen und nicht spritzen. Öle und tierische Fette sind daher ungeeignet.

- Verwenden Sie eine Fettfüllung nur 3-4 mal. Verbrauchtes Fett erkennen Sie daran, dass es unangenehm riecht, schäumt, dickflüssig und dunkler ist.
- Verbrauchtes Fett wird durch die Zugabe von frischem Fett nicht besser, daher das Fett rechtzeitig komplett wechseln.
- Mischen Sie nicht mehrere Fettsorten untereinander.
- Keine zu großen Fleischstücke

verwenden.

- Tiefgefrorenes Gargut vor der Benutzung auftauen.
- Das Gargut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Fett nicht überschäumt.
- Bis zum nächsten Garen das Fett verschlossen und kühl aufbewahren.

## Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Heizplatte und Anschlussleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen.
- Verbrauchtes Fett nicht in den Ausguss gießen. Das erkaltete Fett in den Hausmüll geben.
- Den Edelstahltopf in warmem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels oder in der Spülmaschine reinigen. Eventuell festhaftende Käsereste länger einweichen lassen und mit einer Topfbürste entfernen.
- Den Gabelhalter mit Spritzschutz und die Gabeln mit heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel reinigen.
- Anschließend alle Teile gut abtrocknen.

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

## Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße

Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

## Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Händler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

## Fondue Set

### Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

### Connection to mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all binding CE labelling directives.

### Important safety instructions

- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any faults or defects. Should the appliance, for instance, have been

dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- The stainless steel pot can be cleaned in hot soapy water.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To prevent hot oil from spilling out, use the handles to place the appliance on a stable, heat-resistant work surface (which is impervious to splashes and stains and has sufficient surrounding space).

- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
  - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- Children under 8 must not be permitted to operate this appliance.
- Older children of 8 or more, however, may operate the appliance if they are under constant supervision.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- **Caution:** The hotplate and the pot get very hot during use!
- Do not insert your hand in the hot pot.
- Only switch on the appliance after the filled pot has been placed onto the hotplate. Only use the pot provided with the appliance. Do not leave the fondue set unattended while it is switched on.
- Stale fat may catch fire when overheated. In this case, pull out the plug and extinguish the fire by placing a lid or a metal tray onto the pot.
- **Never pour water on hot or burning fat!**
- Never attempt to carry the hot appliance. Spilled hot fat may cause severe injuries or burns.
- Only use the fondue pot with the base unit provided as its hotplate is equipped with an appropriate temperature control.
- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains.
- Make sure that no inflammable materials are adjacent to the fondue set.
- Take care that the power cord does not touch the hot parts of the appliance and place it such that the appliance cannot be pulled down.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction,
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.



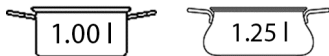
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

### Before first use

Clean the appliance, pot and accessories as described in section *Cleaning and care*.

### How to use your fondue set

- Fill the pot with the required amount of fat, broth or cheese, according to your recipe. When using fat or broth, ensure that the level remains between the minimum and maximum level marks (○). The maximum capacity depends on the type of pot used (upper level mark = maximum capacity).



- Place the pot onto the hotplate and plug in the appliance.

### Meat fondue

- Turn the temperature control knob to position **5**.
- Preheat the fat or broth for about 20 minutes before you put in the meat.
- When using fat, the cooking time is approx. 1 ½ to 3 minutes and approx. 3 to 4 minutes when using broth.

### Cheese fondue

- Turn the temperature control knob to position **5** and put the cheese into the pot. Stir continuously while the cheese is melting.
- Once the cheese has melted, the temperature control knob can be turned back to position **2** or **3** to keep the cheese warm.

When cooking is finished pull out the plug.  
**Warning!** The pot and the hotplate are still hot.

### Hints on use with fat

Do not cover the pot with a lid during pre-heating. This is to prevent the fat and the fork holder from over-heating.

Only use pure vegetable fat. The fat must be suitable for high temperatures, neutral in taste and must not smoke or spill. Oil and animal fats are therefore not suitable.

- Only use the same fat 3 or 4 times. Stale fat smells bad, foams and becomes viscous.
- Do not add fresh fat to stale fat. Always change the fat completely.
- Do not mix different kinds of fat.
- Chop the meat. Only use small pieces of meat.
- Frozen food should be thawed before it is cooked.
- Thoroughly dry the food stuffs to be cooked to avoid that the fat foams over.
- Keep the fat in a closed container and in a cool place.

### Cleaning and care

- Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down before cleaning.
- For reasons of electrical safety, the hotplate and power cord should not be treated with liquids and should never be immersed.
- Do not pour used fat or oil in a sink. The cold fat may be discarded with the domestic refuse.
- The stainless steel pot can be cleaned in hot soapy water or in the dishwasher. Any cheese residues may be removed with a

soft brush after the pot has been steeped in water.

- Clean the lid and the forks in warm soapy water.
- Dry all accessories thoroughly afterwards.

also provide the guarantee card and proof of purchase.

## Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

## Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please

## Service à Fondue

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

### Branchement au secteur

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension du secteur est conforme à celle indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Cet appareil est conforme aux directives obligatoires relatives à l'étiquetage CE.

### Importantes consignes de sécurité

- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Avant d'utiliser cet appareil, le corps principal comprenant le cordon d'alimentation ainsi que tout accessoire en place doivent

être soigneusement vérifiés afin de détecter des dommages ou défauts éventuels. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Le poêlon inox peut être lavé à l'eau chaude additionnée de détergent.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Pour éviter que la graisse chaude n'éclabousse, servez-vous des poignées pour poser l'appareil

sur une surface stable, résistant à la chaleur (imperméable aux éclaboussures et aux tâches et qui dispose de suffisamment d'espace).

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.
- Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
- Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et

si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
  - L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
  - **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
  - **Attention** : Le réchaud et le poêlon deviennent très chauds pendant l'emploi.
  - Ne pas mettre vos mains dans le poêlon chaud.
  - Placez toujours le poêlon rempli d'huile sur le réchaud avant de mettre en marche l'appareil. Utilisez uniquement le poêlon livré avec l'appareil.
  - La graisse usée et surchauffée peut s'enflammer. Dans ce cas, retirez la fiche de la prise, puis posez un couvercle ou autre objet en métal sur le poêlon afin d'étouffer les flammes.
- Ne jamais verser de l'eau sur la graisse chaude ou enflammée !**
- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne jamais porter ni déplacer l'appareil chaud.
  - Utilisez le poêlon à fondue uniquement avec le réchaud fourni. La plaque chauffante de ce dernier est équipée d'un thermostat approprié.
  - Posez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures.

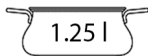
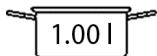
- Évitez la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation toucher une surface chaude et ne pas le laisser pendre dans le passage où il pourrait être accroché.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - après l'emploi,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Pour débrancher le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le câble mais servez-vous de la fiche.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

### Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil, le poêlon et les accessoires tels indiqués au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

### Utilisation

- Selon votre recette, mettez de l'huile, du bouillon ou du fromage dans le poêlon. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les graduations minimum et maximum (○). La capacité maximale dépend du type de récipient utilisé (graduation supérieure = capacité maximale).



- Placez le poêlon sur le réchaud puis branchez l'appareil.

### Fondue bourguignonne

- Mettez le bouton du thermostat sur la position **5**.
- Préchauffez le bouillon ou l'huile pendant 20 minutes avant d'y mettre la viande.
- Pour l'huile, le temps de cuisson est de 1 ½ à 3 minutes et de 3 à 4 minutes pour le bouillon.

### Fondue savoyarde

- Mettez le bouton du thermostat sur la position **5**, puis faire fondre le fromage en remuant continuellement.
- Une fois le fromage fondu, mettez le bouton du thermostat sur la position **2** ou **3** pour maintenir le fromage au chaud.

Retirez la fiche de la prise de courant après utilisation. **Attention!** Le réchaud et le poêlon sont encore très chauds.

### Conseils pratiques

Pendant le préchauffage, ne pas couvrir le poêlon afin d'éviter la surchauffe de la graisse et du repose-fourchette.

Utilisez uniquement une huile pouvant être chauffée à haute température. L'huile ne doit pas dégager de fumée ni provoquer des éclaboussures. Par conséquent, la graisse animale est impropre à la préparation de la fondue.

- Ne pas utiliser la même huile plus de trois ou quatre fois. Une huile usée prend une couleur foncée et une odeur désagréable et devient visqueuse.
- Une huile usée ne peut être améliorée en y ajoutant de l'huile fraîche. Renouvelez toujours la totalité de l'huile.
- Ne pas mélanger des huiles de qualités différentes.
- Coupez la viande en petits morceaux. Ne

- pas utiliser des morceaux trop gros.
- Avant la cuisson, fait décongeler les aliments congelés.
- Bien sécher les aliments afin d'éviter que l'huile ne mousse.
- Gardez l'huile dans un endroit fermé et frais.

### Entretien et nettoyage

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, le réchaud et le cordon d'alimentation ne doivent jamais entrer en contact avec l'eau et ne doivent en aucun cas y être immergés.
- Ne pas verser l'huile usée ou les matières grasses dans l'évier. Les matières grasses froides peuvent être jetées avec les ordures ménagères.
- Le poêlon inox peut être lavé à l'eau chaude additionnée de détergent ou au lave-vaisselle. Les restants de fromage s'enlèvent avec une brosse à vaisselle. Pour les résidus difficiles, mettez-le à tremper dans l'eau.
- Le couvercle et les fourchettes se nettoient à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez ensuite soigneusement tous les accessoires.

### Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos

déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et

l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

### Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

## Fondueset

### Beste Klant,

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en de handleiding bewaren voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

### Aansluiting

Het Fondue-apparaat op een geaard stopcontact aansluiten dat volgens voorschrift is gemonteerd. De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje van de fonduepan staat. Het apparaat voldoet aan de CE richtlijnen.

### Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Voordat het apparaat gebruikt wordt moet het hoofddeel inclusief het snoer evenals welk hulpstuk dan ook dat wordt aangebracht, zorgvuldig gecontroleerd worden op eventuele

gebreken of defecten. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs een onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- De roestvrijstalen pan kan schoongemaakt worden met warm water en zeep.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbediening systeem.

- Om morsen van hete olie te voorkomen, moet men de handgrepen gebruiken om het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond te plaatsen (welke beschermd is tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte).
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Kinderen onder 8 jaar oud mogen dit apparaat niet gebruiken.
- Kinderen ouder dan 8 jaar, echter, mogen dit apparaat gebruiken onder constante supervisie.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn bv. door verstikking.
- **Waarschuwing:** De kookplaat en de pan worden zeer heet tijdens het fonduen!
- Niet met de handen in de hete pan grijpen.
- Zet het fondue-apparaat alleen aan, als de daartoe behorende, gevulde pan op de kookplaat is gezet. Houdt altijd toezicht op het apparaat.
- Gebruikt vet kan bij oververhitting ontbranden. In dit geval dient u de stekker uit het stopcontact te trekken en met een deksel of iets vergelijkbaars de pan afdekken zodat de vlammen doven.
- **Giet echter nooit water in heet of brandend vet !**
- Til het hete apparaat nooit op. Kokend vet kan ernstige verbrandingen veroorzaken.
- De Fonduepan alleen met het bijbehorende basisapparaat gebruiken dit omdat de kookplaat is uitgerust met een temperatuurregelaar.
- Plaats de fonduepan op een hittebestendige plaats waar het spetteren geen kwaad kan.
- Licht ontvlambare voorwerpen uit de buurt



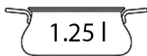
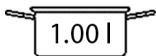
- van het apparaat houden.
- Het netsnoer uit de buurt van hete delen houden en zo neerleggen dat het apparaat niet naar beneden getrokken kan worden.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Indien het apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer men deze instructies niet volgt kan er geen aanspraak op evt. schades gedaan worden.

## Eerste ingebruikname

Maak het apparaat, pan en hulpstukken schoon zoals beschreven in de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.

## Bediening

- Vet, bouillon of kaas al naar gelang van het recept in de pan doen. Bij gebruik van vet of bouillon moet de inhoud binnen de Min.- en Max.- markering (○) liggen. De maximale inhoud is afhankelijk van het type pan dat gebruikt wordt (bovenste niveau markering = maximale inhoud).



- De pan op het kookplaatje zetten en de stekker in het stopcontact steken.

## Vleesfondue

- De temperatuurregelaar op 5 zetten.
- Het vet ca. 20 minuten voorverwarmen

- alvorens men het vlees in de pan doet.
- De bereidingstijd bedraagt ca. 1 ½ - 3 minuten bij gebruik van vet en ca. 3 - 4 minuten bij gebruik van bouillon.

## Kaasfondue

- De temperatuurregelaar op 5 draaien en de kaas al roerend smelten.
- Als de kaas gesmolten is, kan de temperatuurregelaar teruggedraaid worden op ca. 2 - 3.

Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact. **Let op!** De pan en de kookplaat zijn nog enige tijd heet.

## Tips bij het gebruik van vet

Plaats geen deksel op de pot tijdens het voorverwarmen. Dit is om te voorkomen dat het vet en de vorkhouder oververhitten. Gebruik alleen zuiver plantaardige vetten. Het vet moet geschikt zijn voor hoge temperaturen, smaakloos zijn, niet roken en niet spetteren. Olie en dierlijk vet is daarom niet geschikt.

- Gebruik het vet slechts 3-4 maal. Verbruikt vet kan men herkennen wanneer het onaangenaam ruikt, schuimt, dik en donker is.
- Verbruikt vet wordt door toevoeging van schoon vet niet beter, vervang daarom tijdig al het vet.
- Vermeng geen verschillende soorten vet met elkaar.
- Snijd het vlees. Gebruik alleen kleine stukjes voor het fondue.
- Ingevroren voedsel eerst laten ontdooien voordat men het kookt.
- Het voedsel wat men kookt moet goed droog zijn zodat het vet niet overschuimd.
- Berg het vet op in een gesloten container

op een koele plaats.

### Onderhoud en schoonmaken

- Voor het schoonmaken moet men eerst de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.
- Kookplaat en netsnoer om veiligheidsredenen niet met vloeistoffen behandelen en nooit onderdompelen.
- Giet geen verbruikt vet of olie in de gootsteen. Het koude vet mag weggegooid worden bij het huisvuil.
- De roestvrijstalen pan kan schoongemaakt worden met warm water en zeep of in de vaatwasmachine. Eventuele vastzittende kaasresten langer laten inweken en met een zachte afwasborstel verwijderen.
- De deksel en de vorkjes in warm water en zeep schoonmaken.
- Droog alle hulpstukken hierna goed af.

### Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle

materialen bevatten welke men kan recylen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

### Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed

op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

## Set de Fondue

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

### Conexión a la red eléctrica.

Conecte solamente a un enchufe perfectamente instalado y con toma de tierra. Asegúrese de que el voltaje de la red coincide con el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación del aparato. Este producto cumple las Directivas vigentes.

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de utilizar el aparato, es importante examinar detenidamente la carcasa, el cable eléctrico y cualquier accesorio instalado para detectar cualquier posible fallo o defecto. En caso de que el aparato

haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.

- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- El recipiente de acero inoxidable se puede limpiar en agua templada con jabón.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Para no derramar el aceite caliente, utilice los mangos del aparato para colocarlo en una superficie estable y termorresistente (insensible a

- las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor).
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
    - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
    - en empresas agrícolas,
    - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
    - en casas rurales.
  - Está prohibido el uso de este aparato por niños menores de 8 años.
  - Los niños de 8 años o mayores, pueden utilizar el aparato bajo la supervisión constante de un adulto.
  - El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
  - Los niños no deben jugar con el aparato.
  - El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
    - **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
    - **Precaución:** La placa calorífica y el recipiente se calientan mucho al utilizarlo.
  - No introduzca su mano en el recipiente caliente.
  - El aparato se debe conectar solo cuando el recipiente esté lleno y situado sobre la placa calorífica, utilice solamente el recipiente que trae el aparato. No deje la Fondue desatendida mientras está conectada.
  - La grasa usada puede producir fuego al recalentarla. En caso de que esto suceda, desenchufe el aparato y extinga el fuego poniendo una tapa o una bandeja metálica sobre el recipiente.
    - **No vierta nunca agua sobre la grasa caliente o quemada.**
  - Nunca intente transportar el aparato en caliente. La grasa caliente derramada puede producir quemaduras o daños severos.
  - Utilice solo el recipiente de la fondue con el elemento calorífico suministrado que está equipado con un control de la temperatura.
  - Coloque el Conjunto Fondue sobre una superficie apropiada resistente al calor.
  - Asegúrese de que no haya materiales inflamables cerca del Conjunto Fondue.
  - Cuidado de que el cable de corriente no

toque ninguna de las partes caloríficas del aparato y sitúelo tal que el aparato no pueda ser tirado al suelo.

• **Apague y desenchufe siempre el aparato**

- después del uso,
- si hay una avería, y
- antes de limpiarlo.

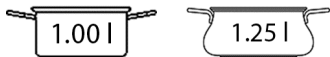
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; agarre la clavija.
- El fabricante no es responsable de los daños provocados por el uso incorrecto, o por el no seguimiento de estas instrucciones.

**Antes del primer uso**

Limpie el aparato, el recipiente y los accesorios del modo descrito en la sección *Limpieza y mantenimiento*.

**Cómo utilizar el conjunto fondue.**

- Llene el recipiente con la cantidad requerida de grasa, caldo o queso, según su receta. Cuando utilice grasa o caldo cuide de que el nivel se encuentre entre las marcas de nivel máximo (○) y mínimo. La capacidad máxima depende del tipo de recipiente utilizado (señal de nivel máximo = capacidad máxima).



- Ponga el recipiente sobre la placa calorífica y enchufe el aparato.

*Fondue de Carne*

- Coloque el selector de temperatura en la posición 5.
- Haga un precalentamiento de la grasa o el caldo alrededor de 20 minutos antes de

poner la carne.

- Cuando utilice grasa, el tiempo de cocción es entre 1 ½ a 3 minutos. Cuando utilice caldo el tiempo de cocinado debe ser entre 3 y 4 minutos.

*Fondue de Queso.*

- Coloque el selector de temperatura en la posición 5 e introduzca el queso en el recipiente. Remueva continuamente mientras el queso se derrite.
- Cuando el queso se haya derretido, el selector de temperatura se podrá colocar en la posición 2 o 3 para mantener el queso caliente.

Cuando termine de cocinar deberá desenchufar el aparato de la corriente.

**Advertencia** ; El recipiente y la placa calorífica permanecen aún calientes.

**Sugerencias para la utilización con grasa.**

No coloque la tapa sobre el recipiente durante el proceso de precalentamiento. De este modo evitará que la grasa y el mango del tenedor se sobrecalienten.

Utilice solamente grasa vegetal pura. La grasa debe ser apta para altas temperaturas, neutra al gusto, que no humee o se derrame. Por lo tanto el aceite o la grasa animal no son apropiados.

- Utilice la misma grasa sólo 3 o 4 veces. La grasa muy utilizada, huele mal, se espuma y se pone viscosa.
- No añada grasa nueva a la vieja. Cambie siempre completamente la grasa.
- No mezcle diferentes calidades de grasa.
- Corte la carne. Utilice sólo pequeños trozos de carne.
- Los alimentos congelados deberían descongelarse antes de ser cocinados.

- Seque completamente los alimentos para evitar que se produzcan espumas.
- Guarde la grasa en un recipiente cerrado y en un lugar fresco.

### Limpieza y mantenimiento

- Desenchufe el cable eléctrico y permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Por razones de seguridad con respecto a la electricidad, la placa calorífica y el cable de alimentación no deberían tratarse con líquidos y no deberían sumergirse.
- No tire la grasa o el aceite usado en el fregadero. La grasa usada fría se puede tirar en la basura doméstica.
- El recipiente de acero inoxidable se puede limpiar en agua templada con jabón o en el lavavajillas. Los residuos de queso deben eliminarse con un cepillo suave después de que el recipiente haya estado en agua.
- Limpie la tapa y los tenedores con agua templada jabonosa.
- Después seque por completo todos los accesorios.

### Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura

doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar

gratuitamente en el establecimiento de venta.

### Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

## Set da fonduta

### Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

### Collegamento alla rete

Collegate l'apparecchio solo a prese di corrente perfettamente installate con messa a terra. Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati dell'apparecchio. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Prima di mettere in uso l'apparecchio, è necessario

controllare attentamente che il corpo principale, compreso il cavo di alimentazione e ogni accessorio inserito, non presentino guasti o difetti. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide acqua.
- Il tegamino in acciaio inossidabile può essere lavato con acqua e detersivo per i piatti.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per

- l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Per evitare schizzi di olio bollente, usate le impugnature per sistemare l'apparecchio su una superficie di lavoro solida, resistente al calore (che sia anche impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie e abbia sufficiente spazio libero tutt'intorno).
  - Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
    - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
    - in aziende agricole,
    - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
    - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
  - Ai bambini più piccoli di 8 anni di età non deve essere consentito di mettere in funzione l'apparecchio.
  - I bambini di 8 anni o più, comunque, possono manovrare l'apparecchio solo se sotto la costante supervisione di un adulto.
  - L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
  - Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
  - L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
  - **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
  - **Avvertenza:** La piastra e il pentolino diventano molto caldi durante l'uso!
  - Non introducete le mani nel pentolino caldo.
  - Accendete l'apparecchio solo dopo aver sistemato il pentolino riempito sulla piastra. Utilizzate solo il pentolino fornito in dotazione con l'apparecchio. Non lasciate incustodito l'apparecchio per la fonduta quando è in funzione.
  - Il grasso già usato può prendere fuoco se viene surriscaldato. Nell'eventualità che



prenda fuoco, disinserite la spina dalla presa di corrente e spegnete le fiamme chiudendo il pentolino con il coperchio o con una lastra metallica.

## **Non gettate mai acqua sul grasso caldo o in fiamme!**

- Non trasportate mai l'apparecchio quando è caldo. Gli schizzi del grasso caldo potrebbero provocare ferite gravi o scottature.
- Utilizzate il pentolino da fonduta solo con l'apparecchio base fornito, perché la piastra è dotata di un dispositivo di controllo della temperatura.
- Sistemate il set da fonduta su una superficie termoresistente adatta.
- Assicuratevi che non ci siano materiali infiammabili vicino al set da fonduta.
- Evitate che il cavo di alimentazione tocchi gli elementi caldi dell'apparecchio e sistemate l'apparecchio in modo che non possa cadere accidentalmente.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

## **Primo utilizzo**

Pulite l'apparecchio, il pentolino e gli accessori secondo quanto descritto nel paragrafo *Manutenzione e pulizia*.

## **Come utilizzare il set da fonduta**

- Riempite il pentolino con la quantità

sufficiente di grasso, brodo o formaggio a seconda della ricetta. Quando utilizzate il grasso o il brodo, fate attenzione a rispettare i livelli di minimo e di massimo (○) indicati. La capacità massima dipende dal tipo di pentolino utilizzato (tacca di livello superiore = capacità massima).



- Poggiate il pentolino sulla piastra e collegate l'apparecchio alla rete elettrica.

## *Fonduta alla carne*

- Ruotate la manopola della temperatura sulla posizione **5**.
- Lasciate riscaldare il grasso o il brodo per circa 20 minuti prima di aggiungere la carne.
- Quando utilizzate il grasso il tempo di cottura è di circa 1½ - 3 minuti, mentre con il brodo è di circa 3 - 4 minuti

## *Fonduta al formaggio*

- Ruotate la manopola della temperatura sulla posizione **5** e aggiungete il formaggio nel pentolino. Mescolare continuamente mentre il formaggio fonde.
- Quando il formaggio è completamente fuso, potete riportare la manopola della temperatura sulla posizione **2** o **3** per tenere il formaggio in caldo.

Al termine del processo di cottura, disinserite la spina dalla presa di corrente. **Attenzione!** Il pentolino e la piastra restano caldi.

## **Consigli pratici per la cottura con il grasso.**

Durante il preriscaldamento, non

coprite il pentolino con il coperchio. Quest'accorgimento eviterà che il grasso e il piano d'appoggio delle forchettine si surriscaldino.

Utilizzate solo grasso vegetale puro. Il grasso deve essere adatto per le alte temperature, non aromatizzato e non deve causare fumo o spruzzi. Per questo motivo non sono adatti né l'olio né il grasso animale.

- Utilizzate lo stesso grasso solo per 3 o 4 volte. Il grasso già usato tende a formare schiuma e diventa vischioso.
- Non aggiungete grasso fresco a quello già usato. Cambiate completamente il grasso.
- Non mescolate diversi tipi di grasso.
- Spezzettate la carne. Utilizzate solo piccoli pezzi di carne.
- Gli alimenti congelati devono essere scongelati completamente prima di poter essere cucinati.
- Fate sgocciolare completamente gli alimenti da cucinare per evitare che il grasso formi della schiuma.
- Conservate il grasso in un contenitore chiuso e in un luogo fresco.

### **Manutenzione e pulizia**

- Disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate che l'apparecchio si raffreddi prima di procedere alla pulitura.
- Per ragioni di sicurezza elettrica, la piastra e il cavo di alimentazione non vanno immersi o trattati con sostanze liquide.
- Non versate il grasso o l'olio usato nel lavello di cucina. Queste sostanze possono essere smaltite insieme ai normali rifiuti domestici.
- Il tegamino in acciaio inossidabile può essere lavato con acqua e detersivo per i

piatti o anche in lavastoviglie. Per eliminare i residui di formaggio, lasciate il pentolino in ammollo per un po' di tempo e poi strofinatelo con una spazzola morbida.

- Lavate il coperchio e le forchettine con acqua calda e detersivo per i piatti.
- Asciugate accuratamente tutti gli accessori.

### **Smaltimento**



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

### **Dichiarazione di garanzia**

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

## Fondue sæt

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne, skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Inden apparatet benyttes, bør selve apparatet inklusiv den elektriske ledning samt alt tilbehør ses grundigt efter for fejl eller skader. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er

blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Gryden af rustfrit stål kan rengøres med varmt sæbevand.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.
- For at undgå at spilde varm olie, bedes du bruge håndtagene til at anbringe apparatet på en stabil varmeresistent overflade (der kan tåle sprøjt og pletter og sørg for at der er tilstrækkelig med plads udenom).
- Dette apparat er beregnet til privat

brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom

- i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
- landbrugsvirksomheder,
- af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
- B&B pensionater.
- Børn under 8 år må ikke betjene dette apparat.
- Børn over 8 år må imidlertid godt betjene apparatet, såfremt de er under konstant opsyn af en voksen.
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra

emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.

- **Advarsel:** Varmepladen og gryden bliver meget varme under brug.
- Tag aldrig i den varme gryde.
- Tilslut først produktet, når den fyldte gryde er anbragt på varmepladen. Lad aldrig fonduegryden være uden opsyn mens den er tilsluttet.
- Fedtstof kan antændes ved overophedning. I så fald, tag stikket ud af kontakten og sluk ilden ved at tildække gryden med et låg eller lignende.  
**Hæld aldrig vand på varmt eller brændende fedt!**
- Flyt aldrig fonduegryden, når den er varm. Flydende, varmt fedtstof kan give svære forbrændinger.
- Benyt kun fonduegryden sammen med den tilhørende varmeplade, da denne varmeplade er forsynet med en tilpasset temperaturregulator.
- Anbring fonduesættet på et varmebestandigt underlag, der også kan tåle fedtstænk.
- Hold let antændelige genstande borte fra fonduegryden.
- Hold ledningen borte fra apparatets varme dele, og placer den således at fonduesættet ikke kan trækkes på gulvet.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar hvis beskadigelse skyldes ureglementeret brug eller hvis denne brugsanvisning ikke

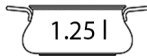
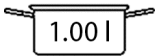
er overholdt.

### Før ibrugtagen

Rengør apparatet, gryden og tilbehøret som anvist i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.

### Således benyttes fonduesættet

- Fyld gryden med den nødvendige mængde fedtstof, fond eller ost, i henhold til opskriften. Ved anvendelse af fedtstof eller fond skal man sørge for at min. og max (○) markeringerne overholdes. Den maksimale kapacitet afhænger af hvilken type gryde der anvendes (max. markering = maksimal kapacitet).



- Anbring gryden på varmepladen og sæt stikket i stikkontakten.

### Fondue med kød

- Drej temperaturvælgeren hen på positionen **5**.
- Fedtstof eller fond skal forvarme i ca. 20 min. førend kødet lægges i gryden.
- Ved brug af fedtstof varer tilberedningen 1 ½ - 3 minutter og ved brug af fond ca. 3 - 4 minutter.

### Fondue med ost

- Drej temperaturvælgeren hen på positionen **5** og læg osten i gryden. Rør kontinuerligt mens osten smelter.
- Når osten er smeltet, drej temperaturvælgeren tilbage til positionen **2** eller **3** for at holde osten varm og flydende.

Tag stikket ud efter brug. **Advarsel!** Gryden

og varmepladen er stadig varme.

### Tips ved brug af fedtstof

Læg aldrig låg på gryden under opvarmningen. Dette vil forhindre fedtstoffet og gaffelholderen i at overophede. Anvend udelukkende vegetabilsk fedt. Fedtstoffet skal kunne tåle opvarmning til høj temperatur, smagen skal være neutral, og det må ikke ose eller sprøjte. Visse olier og animalske fedtstoffer er ikke egnede.

- Anvend kun det samme fedtstof 3 - 4 gange. Gammelt fedtstof lugter ubehageligt, skummer og bliver tykflydende.
- Tilsæt ikke nyt fedtstof til det gamle fedt. Skift altid alt fedtstoffet på en gang.
- Bland ikke forskellige slags fedt.
- Skær kødet i tern. Kødstykkerne må ikke være for store.
- Frossent kød skal optøs før brug.
- Fødevarerne skal være fuldstændig tørre, når de tilberedes for at undgå at fedtstoffet skummer over.
- Opbevar fedtet køligt i en lukket beholder.

### Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør varmepladen og ledningen ikke rengøres med vand og heller aldrig nedsænkes i vand.
- Brugt fedtstof eller olie må aldrig hældes i afløbet. Det kolde fedtstof kan bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet.
- Gryden af rustfrit stål kan rengøres med varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen. Evt. rester fra fedt eller ost kan fjernes med en grydesvamp efter at gryden har

stået i blød.

- Gaffelholder og gaffel rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Tør alle tilbehørsdelene omhyggeligt af bagefter.

## Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de

indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

## Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

## Fondueset

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

### Anslutning till vägguttaget

Anslut detta fondueset endast till ett regelrätt installerat, jordat vägguttag. Elnätets spänning bör överensstämma med angivelsen på typskylten. Apparaten uppfyller direktiven för CE- märkning.

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Kontrollera noga om apparatens hölje, elsladd samt övriga tillbehör har skadats innan du tar apparaten i användning. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta, eller om elsladden utsatts för våldsam kraft, får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra

apparatens driftsäkerhet.

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Grytan av rostfritt stål kan rengöras i varmt diskvatten.
- Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- För att förhindra att het olja spills ut bör du använda handtagen då du placerar apparaten på en stabil, värmebeständig arbetsyta (som ej skadas av stänk eller fläckar och har tillräckligt med fria ytor runtom).
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,

- för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Barn under 8 år får ej använda apparaten.
- Äldre barn, 8 år eller äldre, får däremot använda apparaten om de är under ständig övervakning.
- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- **Varning:** Värmeplattan och fonduegrytan blir mycket heta vid användningen.
- Vidrör inte den heta grytan.
- Koppla på apparaten först när den fyllda grytan står på värmeplattan. Använd endast den gryta som medföljer

- apparaten. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är påkopplad.
- Överhettat fett kan fatta eld. Ifall detta skulle hända bör du dra ut stickproppen ur eluttaget och släcka lågorna genom att placera ett lock eller motsvarande på grytan.
- Håll aldrig vatten på hett eller brinnande fett.**
- Bär aldrig på ett hett fondueset. Kokande fett kan föranleda svåra brännskador.
- Använd bara fonduegrytan tillsammans med avsedd värmekälla och utrustning eftersom den har en anpassad temperaturkontroll.
- Placera apparaten på ett värmebeständigt underlag.
- Se till att det inte finns lättantändliga material eller föremål nära apparaten.
- Elsladden får inte vidröra heta delar. Placera sladden så att grytan inte kan dras ned från bordet.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

### **Innan första användningen**

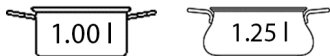
Rengör apparaten, grytan och tillbehören enligt beskrivningen i avsnittet *Rengöring och skötsel*.

### **Användning**

- Håll fett, buljongen eller osten i grytan. Observera min.- och max-märkningarna



(○) då du använder fett eller buljong. Den maximala kapaciteten beror på vilken typ av gryta som används (övre nivåmarkering = maximal kapacitet).



- Lägg grytan på värmeplattan och anslut stickproppen till vägguttaget.

#### *Köttfondue*

- Ställ in värmereglaget på **5**.
- Värm upp fett eller buljongen ca 20 min innan du lägger i kött.
- Köttet är färdigt att äta efter 1 ½ - 3 min om du använder fett och 3-4 min om du använder buljong.

#### *Ostfondue*

- Ställ in värmereglaget på **5** och rör om osten hela tiden medan den smälter.
- Ställ om värmereglaget på **2** eller **3** då osten har smultit.

Dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen. Se upp - grytan och värmeplattan är heta en tid efter användningen.

#### **Användning av fett**

Under uppvärmningen bör du inte ha locket på grytan. På så sätt undviker du att fett och gaffelhållaren överhettas. Använd endast rent växtfett. Fettet bör vara lämpligt för höga temperaturer, neutralt till smaken och får inte ryka eller stänka. Oljor och djurfett lämpar sig därför inte.

- Använd samma fett endast 3-4 gånger. Förfaret fett luktar illa, bildar bubblor och är grumligt och mörkt.

- Förfaret fett blir inte bättre av att man tillsätter färskt fett. Byt därför ut allt fett.
- Blanda inte olika typer av fett.
- Använd inte för stora köttbitar.
- Tina upp djupfrysade ingredienser före användningen.
- Torka ingredienserna väl så att inte fett kokar över.
- Förvara fett kallt i ett slutet kärl.

#### **Skötsel och rengöring**

- Dra stickproppen ur eluttaget och låt apparaten svalna före rengöringen.
- Av säkerhetsskäl får varken värmeplattan eller elsladden behandlas med vätskor och i inget fall doppas i dem.
- Häll inte använt fett eller olja i vasken. Det kalla fett bör bortskaffas med köksavfallet.
- Grytan av rostfritt stål kan rengöras i varmt diskvatten eller i diskmaskinen. Avlägsna eventuell fasttorkad ost med en mjuk borste.
- Rengör locket och gafflarna i varmt diskvatten.
- Torka alla tillbehör grundligt efteråt.

#### **Avfallshantering**



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

#### **Garanti i Sverige och Finland**

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto

i överensstämmelse med de allmänna  
garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte  
på dina lagstadgade rättigheter eller dina  
lagenliga rättigheter enligt den nationella  
konsumentskyddslagstiftningen. Ifall  
apparaten används felaktigt, eller vårdslöst,  
ansvarar den som använder apparaten för  
eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH,  
Tyskland.

## Fonduesetti

### Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

### Sähköliitäntä

Fondue-laite on liitettävä määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Verkkojännitteen tulee vastata fondue-laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä. Laite täyttää kaikki sitovat CE-merkinnälle asetetut vaatimukset.

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Ennen laitteen käyttöönottoa tarkasta laite ja virtajohto sekä kaikki mahdolliset lisäosat perusteellisesti vikojen tai vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei

saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.

- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistu laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Ruostumatonta terästä oleva pata voidaan pestä kuumassa saippuavedessä.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Estä kuumen öljyn läikkyminen sijoittamalla laite nostokahvojen avulla vakaalle, kuumuudenkestävälle työalustalle (joka on roiskeita ja tahroja kestävä sekä jonka ympärillä on tarpeeksi tilaa).
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten

- ruokalait, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
- maatalousyritykset
- hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat käyttää laitetta aikuisen jatkuvassa valvonnassa.
- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Laitte ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- **Varoitus:** Lämpölevy ja fondue-pata ovat käytön aikana erittäin kuumia!
- Älä koske kädelläsi kuumaan pataan.
- Kytke fondue-laite päälle vasta sitten, kun olet asettanut täytetyn padan lämpölevylle. Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua pataa. Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Käytetty rasva voi ylikuumetessaan syttyä tuleen. Vedä tässä tapauksessa pistotulppa irti. Tukahduta liekit peittämällä pata kannella tai vastaavalla. **Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan rasvaan!**
- Älä koskaan kanna kuumaa laitetta. Läikkyyvä kiehuva rasva voi aiheuttaa vaikeita palovammoja tai muita vammoja.
- Käytä fondue-pataa vain sen mukana toimitetun lämpölevyllä varustetun alustan kanssa, sillä siinä on asianmukainen termostaatti.
- Käytön aikana fondue-laite täytyy asettaa kuumuutta ja rasvaroiskeita kestäväälle alustalle.
- Huolehdi siitä, ettei laitteen läheisyydessä ole herkästi palamaan syttyviä aineita tai esineitä.
- Liitäntäjohto ei saa koskettaa kuumiin osiin. Aseta johto niin, ettei laitetta voi vetää sillä alas.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen**
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtoa; tartu aina pistotulppaan.
- Valmistaja ei ole missään vastuussa laitteen vääristä tai epäasianmukaisesta

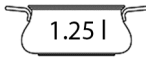
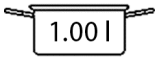
käytöstä aiheutuneista vahingoista tai ohjeiden laiminlyönnistä.

### Ennen ensimmäistä käyttöä

Puhdista laite, pata ja lisätarvikkeet luvussa *Puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

### Käyttö

- Kaada rasva, liemi tai juusto pataan (riippuen reseptistä). Kun käytät rasvaa tai lientä, sen pinnan tason täytyy jäädä Min.- ja Max.-merkkien (○) väliin. Maksimi täyttömäärä riippuu käytettävästä padasta (ylemmän tason merkki = maksimi täyttömäärä).



- Aseta pata lämpölevylle ja työnnä pistotulppa pistorasiaan.

#### *Liha-fondue*

- Kierrä lämpötilan säädin asentoon **5**.
- Esilämmitä rasvaa tai lientä n. 20 minuuttia ennen kuin asetat pataan lihaa.
- Kypsymisaika on n. 1 ½ - 3 minuuttia rasvaa käytettäessä ja 3 - 4 minuuttia lientä käytettäessä.

#### *Juusto-fondue*

- Kierrä lämpötilan säädin asentoon **5** ja laita juusto pataan. Sulata juusto padassa koko ajan sekoittaen.
- Kun juusto on sulanut, kierrä lämpötilan säädin asentoon **2** tai **3**, jotta juusto pysyy lämpimänä.

Vedä pistotulppa irti käytön jälkeen. **Varo!** Pata ja lämpölevy ovat vielä jonkin aikaa

kuumia.

### Käyttöä koskevia vinkkejä

Älä peitä pataa esikuumennuksen aikana. Näin estetään rasvan ja haarukkatelineen ylikuumentuminen.

Käytä vain puhdasta kasvirasvaa. Rasvan tulee soveltua korkeisiin lämpötiloihin, olla maultaan neutraalia, eikä se saa savuta tai roiskua. Öljyt ja eläinrasvat eivät sen vuoksi sovellu.

- Käytä samaa rasvaa vain 3-4 kertaa. Pilaantunut rasva tuoksuu epämiellyttävältä, kuohuu, on sakeata ja tummaa.
- Pilaantunut rasva ei tule paremmaksi lisäämällä siihen tuoretta rasvaa. Vaihda sen vuoksi kaikki rasva.
- Älä sekoita eri rasvalaatuja keskenään.
- Älä käytä liian suuria lihanpaloja, vaan pilko liha pieniksi paloiksi.
- Sulata pakastetut ruoka-aineet ennen käyttöä.
- Kuivaa ruoka-aineet hyvin, jotta rasva ei kuohu yli.
- Säilytä rasvaa suljetussa astiassa viileässä.

### Puhdistus ja hoito

- Vedä pistotulppa irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä aina ennen puhdistamista.
- Sähköturvallisuussyistä lämpölevyä ja liitäntäjohtoa ei saa käsitellä nesteillä eikä missään tapauksessa upottaa niihin.
- Älä kaada käytettyä rasvaa tai öljyä lavuaariin. Kylmä rasva voidaan hävittää kotitalousjätteen mukana.
- Ruostumatonta terästä oleva pata voidaan pestä kuumassa saippuavedessä tai astianpesukoneessa. Liota mahdollisesti kiinni tarttunut juusto ja poista se

- pehmeällä harjalla.
- Pese kansi ja haarukat kuumalla saippuvedellä.
  - Kuivaa kaikki lisätarvikkeet perusteellisesti käytön jälkeen.

## Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät

arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

## Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säättämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab  
PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

[www.harrymarcell.fi](http://www.harrymarcell.fi)

[asiakaspalvelu@harrymarcell.fi](mailto:asiakaspalvelu@harrymarcell.fi)

## Zestaw do fondue

### Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

### Podłączenie do sieci zasilającej

Fondue należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Sprzęt jest zgodny z wymogami oznaczeń CE.

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia oraz przewodu zasilającego muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy korpus, przewód zasilający oraz inne elementy są sprawne i wolne od wad. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód

zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Garnek ze stali nierdzewnej można myć w gorącej wodzie z płynem.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Urządzenie nie jest przystosowane do uruchamiania go przy użyciu zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Aby zapobiec przypadkowemu wylaniu się gorącego oleju, należy ustawić urządzenie – trzymając za

uchwyty – na stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury, rozpryski i plamy; należy również zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia.

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dzieci w wieku 8 lub więcej lat mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod stałym nadzorem.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub

zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- W trakcie pracy płyta grzejna, góra części obudowy oraz gamek nagrzewają się do wysokiej temperatury.
- Nie wkładać rąk do rozgrzanego garnka.
- Urządzenie można włączyć dopiero wówczas, kiedy na płycie grzejnej został już ustawiony napełniony garnek. Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Zużyty tłuszcz może się w czasie pracy zapalić. W takim wypadku należy wyjąć wtyczkę z sieci, a garnek nakryć niepalną pokrywą aby zadusić płomień.  
**W żadnym wypadku nie nalewać wody do gorącego, palącego się tłuszczu.**
- Nigdy nie należy przenosić rozgrzanego urządzenia, ponieważ może dojść do wyprysku lub rozlania się gorącego tłuszczu.
- Garnek fondue można tylko używać z podstawą z zestawu, ponieważ płyta grzejna wyposażona jest w odpowiednio regulowany termostat.



- Zestaw fondue należy ustawiać wyłącznie na stabilnej, termoodpornej powierzchni, niewrażliwej na ewentualne odpryski tłuszczu. Pryskanie tłuszczu podczas pracy fondue jest niestety nieuniknione.
- Nie ustawiać w pobliżu fondue łatwopalnych, topliwych przedmiotów, ponieważ mogą się zapalić lub ulec zniszczeniu.
- Zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie dotykał gorących elementów urządzenia i ułożyć go w taki sposób, aby zapobiec przypadkowemu pociągnięciu i przesunięciu urządzenia.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazda nie szarpać za przewód.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

## Przed pierwszym użyciem

Wyczyścić urządzenie, garnek i akcesoria zgodnie z instrukcjami w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

## Użytkowanie

- Przygotować wedle przepisu tłuszcz, sos lub ser i wlać/włożyć do garnka. Używając tłuszczu bądź bulionu zwrócić uwagę, aby poziom napełnienia mieścił się pomiędzy oznaczeniami minimum i maksimum (○). Maksymalna pojemność zależy od rodzaju

użytego garnka (górne oznaczenie = maksymalna objętość).



- Napełniony garnek ustawić na płycie grzejnej i podłączyć urządzenie do zasilania.

## Fondue mięsne

- Regulator temperatury ustawić na pozycji **5**.
- Tłusty sos lub sam tłuszcz rozgrzewać około 20 minut, następnie włożyć do garnka mięso.
- Czas pieczenia w tłuszczu to około 1 ½ - 3 min, a w sosie 3 - 4 min.

## Fondue serowe

- Ustawić regulator temperatury w pozycji **5** i podgrzewać ser (w ilości poniżej poziomu max) ciągle mieszając.
- Kiedy ser całkowicie się roztopi, regulator temperatury ustawić w pozycji **2-3**, aby tylko utrzymać ciepło.

**Ostrzeżenie:** Po wyłączeniu urządzenia garnek i płyta grzejna są nadal przez jakiś czas gorące.

## Wskazówki

Nie przykrywać garnka pokrywką podczas rozgrzewania. Pozwoli to uniknąć nadmiernego rozgrzania tłuszczu i uchwytu na widelce.

Stosowany tłuszcz musi być czysty i należy używać tłuszczu roślinnego. Tłuszcz musi się nadawać do rozgrzewania do wysokich temperatur, mieć dobry naturalny smak i nie pryskać podczas podgrzewania. Nie należy

stosować olejów lub tłuszczu pochodzenia zwierzęcego.

- Tłuszcz można użyć tylko 3-4 razy, ponieważ później staje się nieapetyczny i brązowy, pływają w nim drobiny produktów i pojawia się piana.
- Nie należy mieszać starego tłuszczu ze świeżym. Zaleca się wymienianie całego tłuszczu.
- Nie mieszać różnych rodzajów tłuszczu.
- Nie należy wkładać zbyt dużych kawałków mięsa do smażenia.
- Produkty przeznaczone do smażenia muszą być rozmrożone.
- Zaleca się, aby produkty przeznaczone do smażenia były z zewnątrz osuszone – tłuszcz wówczas mniej przyska i nie pieni się.
- Tłuszcz przechowywać w zamkniętym pojemniku w lodówce.

### Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka i odczekać aż wszystkie elementy ostygną.
- Ze względów bezpieczeństwa (fondue jest urządzeniem elektrycznym) nie moczyć urządzenia w wodzie ani nie myć go pod bieżącą wodą.
- Nie wylewać oleju ani tłuszczu do zlewozmywaka. Zimny tłuszcz można wyrzucić do domowych odpadów.
- Garnek ze stali nierdzewnej można myć w gorącej wodzie z płynem lub w zmywarce. Ewentualne resztki sera można usuwać delikatną szczoteczką po uprzednim namoczeniu garnka.
- Pokrywkę i widelce myć w ciepłej wodzie z płynem.
- Po umyciu wszystkie akcesoria dokładnie

osuszyć.

### Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego.

Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

### Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

## Συσκευή φοντού

### Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που γνωρίζουν καλά τις οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις ασφάλειας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά

την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν βλάβες ή ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά. ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Το σκεύος από ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να καθαριστεί με ζεστό σαπουνόνερο.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- Η συσκευή δεν προορίζεται

για λειτουργία με εξωτερικό  
χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό  
τηλεχειριζόμενο σύστημα.

- Για την αποφυγή της έκχυσης του ζεστού λαδιού, χρησιμοποιήστε τις λαβές για να τοποθετήσετε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας (η οποία δεν αλλοιώνεται από πιτσιλίσματα και λεκέδες και διαθέτει αρκετό χώρο γύρω από τη συσκευή).
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικά περιβάλλοντα εργασίας,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή.
- Ωστόσο, παιδιά μεγαλύτερα από 8 επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή αν βρίσκονται υπό συνεχή

επίβλεψη.

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο αν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- **Προσοχή!** Κατά τη λειτουργία, η θερμαινόμενη πλάκα και το σκεύος θερμαίνονται πολύ!
- Μην τοποθετείτε το χέρι σας μέσα στο ζεστό σκεύος.
- Να ενεργοποιείτε τη συσκευή μόνο εφόσον έχετε τοποθετήσει το γεμάτο σκεύος επάνω στη θερμαινόμενη πλάκα. Να χρησιμοποιείτε μόνο το σκεύος που συνοδεύει τη συσκευή. Μην αφήνετε τη συσκευή φοντά ανεπιτήρητη, ενώ λειτουργεί.
- Το παλιό λίπος μπορεί να αναφλεγεί όταν υπερθερμανθεί. Στην περίπτωση

ανάφλεξης, βγάλτε γρήγορα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και σβήστε τη φωτιά τοποθετώντας ένα καπάκι ή μεταλλικό δίσκο επάνω στο σκεύος.

### **Μην ρίχνετε ποτέ νερό σε καυτό ή φλεγόμενο λίπος!**

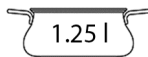
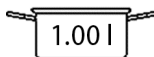
- Μην επιχειρήσετε ποτέ να μεταφέρετε τη συσκευή όσο είναι ζεστή. Το καυτό λίπος μπορεί να χυθεί και να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή έγκαυμα.
- Να χρησιμοποιείτε το σκεύος φοντού μόνο με τη βάση που το συνοδεύει επειδή η εστία θέρμανσής του είναι εφοδιασμένη με τον κατάλληλο ρυθμιστή θερμοκρασίας.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από πιτσιλιές και λεκέδες.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν εύφλεκτα αντικείμενα κοντά στη συσκευή φοντού.
- Προσέχετε ώστε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής και τοποθετείτε το καλώδιο έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος πτώσης της συσκευής.
- **Να βγάζετε πάντα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση δυσλειτουργίας,
  - πριν τον καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φως.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

### **Πριν από την πρώτη χρήση**

Καθαρίστε τη συσκευή, το σκεύος και τα αξεσουάρ όπως περιγράφεται στην ενότητα «Καθαρισμός και φροντίδα».

### **Χρήση της συσκευής φοντού**

- Γεμίστε το σκεύος με την απαιτούμενη ποσότητα λίπους, ζωμού ή τυριού, ανάλογα με τη συνταγή σας. Όταν χρησιμοποιείτε λίπος ή ζωμό προσέχετε ώστε η στάθμη να βρίσκεται εντός των ενδείξεων ελάχιστης και μέγιστης (○) στάθμης. Η μέγιστη χωρητικότητα εξαρτάται από το είδος του σκεύους που χρησιμοποιείται (άνω ένδειξη στάθμης = μέγιστη χωρητικότητα).



- Τοποθετήστε το σκεύος στη θερμαινόμενη πλάκα και βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.

#### **Φοντού με κρέας**

- Θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη θέση **5**.
- Προθερμάνετε το λίπος ή το ζωμό για 20 περίπου λεπτά, πριν ρίξετε το κρέας στο σκεύος.
- Όταν χρησιμοποιείτε λίπος, ο χρόνος προετοιμασίας είναι περίπου 1 ½ έως 3 λεπτά και όταν χρησιμοποιείτε ζωμό είναι περίπου 3 έως 4 λεπτά.

#### **Φοντού με τυρί**

- Θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη θέση **5** και βάλτε το τυρί μέσα στο σκεύος. Ανακατεύετε συνεχώς έως ότου να λιώσει το τυρί.
- Μόλις λιώσει το τυρί, γυρίστε το κουμπί

ρύθμισης θερμοκρασίας στη θέση 2 ή 3 για να διατηρήσετε το τυρί ζεστό.

Μετά τη χρήση, βγάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα. **Προειδοποίηση!** Το σκεύος και η θερμαινόμενη πλάκα παραμένουν ζεστά.

### Συμβουλές για χρήση με λίπος

Μην καλύπτετε το σκεύος με το καπάκι κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Αυτό γίνεται για να μην υπερθερμανθεί το λίπος και η υποδοχή πιρουινιού.

Να χρησιμοποιείτε μόνο αγνό φυτικό λίπος. Το λίπος πρέπει να είναι κατάλληλο για υψηλές θερμοκρασίες, να είναι ουδέτερο στη γεύση και να μη δημιουργεί καπνούς ή πιτσίλισμα. Επομένως, το λάδι και το ζωικό λίπος δεν θεωρούνται κατάλληλα.

- Να χρησιμοποιείτε το ίδιο λίπος μόνο 3 ή 4 φορές. Το παλιό λίπος μυρίζει άσχημα, αφρίζει και γίνεται παχύρρευστο.
- Μην προσθέτετε φρέσκο λίπος σε παλιό λίπος. Να αλλάζετε πάντα όλο το λίπος.
- Μην αναμειγνύετε διαφορετικούς τύπους λίπους.
- Κόβετε το κρέας σε κομμάτια. Να χρησιμοποιείτε μόνο μικρά κομμάτια κρέατος.
- Πρέπει να ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα υλικά πριν από τη χρήση.
- Στεγνώνετε καλά τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε ώστε να μην αφρίζει το λίπος.
- Να φυλάσσετε το λίπος σε κλειστό δοχείο και σε δροσερό μέρος.

### Καθαρισμός και φροντίδα

- Βγάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

- Για λόγους ηλεκτρολογικής ασφάλειας, η θερμαινόμενη πλάκα και το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με υγρά και δεν πρέπει να τα βυθίζετε σε υγρά.
- Μη χύνετε το χρησιμοποιημένο λίπος ή λάδι στο νεροχύτη. Μπορείτε να απορρίψετε το κρύο λίπος στα οικιακά απορρίμματα.
- Το σκεύος από ανοξείδωτο ασάλι μπορεί να πλυθεί με ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε να καθαρίσετε τυχόν υπολείμματα τυριού με μια μαλακή βούρτσα αφού αφήσετε το σκεύος σε νερό ώστε να μαλακώσουν.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το καπάκι και τα πιρουίνια με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.
- Κατόπιν στεγνώστε καλά όλα τα αξεσουάρ.

### Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

### Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή

επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.



## Набор для приготовления фондю

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

### Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

### Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев и обеспечить соблюдение правил техники безопасности, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Перед использованием

электроприбор нужно тщательно проверить на наличие повреждений или дефектов как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Чашу из нержавеющей стали можно мыть в горячей мыльной воде.
- Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу

### «Чистка и уход».

- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Возьмите прибор за ручки и поставьте его на устойчивую рабочую поверхность (которая не боится ни брызг ни пятен и вокруг которой имеется достаточно свободного пространства), чтобы не допустить разбрызгивания горячего масла.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в кухнях для персонала, расположенных в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
  - в сельскохозяйственной рабочей среде;
  - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Не позволяйте использовать этот прибор детям младше 8 лет.
- Однако старшим детям в возрасте 8 лет и более можно разрешать использовать этот прибор, если они находятся под постоянным присмотром.
- Этот электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше

8 лет.

- **Предупреждение!** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- **Предупреждение!** Нагревательный элемент и чаша фондюшницы во время использования очень сильно нагреваются!
- Не опускайте руку в горячую чашу.
- Включайте фондюшницу только после того, как поставите наполненную чашу на нагревательный элемент. Используйте только чашу из комплекта прибора. Не оставляйте включенную фондюшницу без присмотра.
- Старый жир при перегреве может воспламениться. В этом случае сразу же выньте штепсельную вилку из розетки и погасите огонь, накрыв чашу крышкой или металлическим подносом. **Никогда не лейте воду на горячий или горящий жир!**
- Никогда не пытайтесь переносить горячий прибор. Пролитый жир может причинить серьезные травмы или ожоги.
- Используйте чашу для фондю только с нагревательным элементом из комплекта поставки, так как он снабжен соответствующим регулятором температуры.
- Во время работы прибор должен стоять на теплостойкой поверхности, устойчивой к брызгам и пятнам.
- Убедитесь, что рядом с фондюшницей нет воспламеняющихся материалов.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался нагревающихся частей прибора и разместите его так, чтобы он не вызвал опрокидывания прибора.

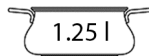
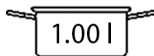
- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- Никогда не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из настенной розетки, беритесь только за вилку.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения положений данного руководства.

### Перед первым использованием

Очистите корпус прибора, чашу и принадлежности, как указано в разделе «Чистка и уход».

### Использование

- Наполните чашу нужным количеством масла, бульона или сыра в соответствии с вашим рецептом. При использовании жира или бульона, следите за тем, чтобы его уровень находился между метками минимального и максимального (○) уровней. Максимальная вместимость зависит от типа используемой чаши (верхняя метка уровня показывает максимальную вместимость).



- Установите чашу на нагревательный элемент и включите штепсельную вилку в розетку.

### Мясное фондю

- Установите регулятор температуры в

положение 5.

- Перед добавлением мяса подогрейте масло или бульон в течение примерно 20 минут.
- При приготовлении в масле время готовности мяса составляет от 1 ½ до 3 минут и 3 - 4 минуты при приготовлении в бульоне.

### *Фондю с сыром*

- Установите регулятор температуры в положение 5 и положите сыр в чашу. Постоянно помешивайте сыр во время плавления.
- После расплавления сыра регулятор температуры можно вернуть в положение 2 или 3, чтобы не дать сыру остыть.

Закончив готовку, выньте вилку из розетки. **Будьте осторожны!** Чаша и нагревательный элемент все ещё остаются горячими.

### **Полезные советы по приготовлению в масле**

Не накрывайте чашу крышкой во время подогрева продуктов. Это требуется для того, чтобы не допустить перегрева масла и вилочного держателя.

Используйте только растительное масло. Масло должно быть пригодным для готовки при высокой температуре, иметь нейтральный вкус, не должно дымить или разбрызгиваться. Не используйте животные масла и жиры.

- Используйте одно и то же масло 3 или 4 раза. Старое масло плохо пахнет, пенится и становится вязким.
- Не добавляйте свежее масло в старое. Заменяйте масло всегда полностью.

- Не смешивайте различные сорта масла.
- Измельчайте мясо. Используйте только маленькие куски мяса.
- Оттайте замороженные продукты перед готовкой.
- Тщательно просушите продукты перед готовкой, чтобы не допустить вспенивания масла.
- Для последующего использования храните масло в закрытой посуде в прохладном месте.

### **Чистка и уход**

- Перед каждой чисткой вынимайте вилку из розетки и давайте прибору остыть.
- Для обеспечения электробезопасности не используйте для чистки нагревательного элемента и шнура питания жидкости и никогда не погружайте их в жидкости.
- Не выливайте использованный жир или масло в раковину. Утилизируйте холодный жир вместе с домашним мусором.
- Чашу из нержавеющей стали можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.
- Крышку и вилочки мойте в горячей мыльной воде.
- После этого тщательно просушите все принадлежности.

### **Утилизация**



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку.

Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

### **Гарантия**

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

## **Kundendienstzentralen**

**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Service stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Am Brühl 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
service@severin.de

## **Kundendienst Ausland**

### **Belgique**

Dancal N.V.  
Bavikhoofsstraat 72  
8520 Kuurme  
Tel.: 056/71 54 51  
Fax: 056/70 04 49

### **Bosnia i Herzegovina**

Malistic MP d.o.o  
Tromeda Medugorje bb  
88260 Citluk  
Tel: + 387 36 650 446  
Fax: + 387 36 651 062

### **Bulgaria**

Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
e-mail: sales@noviz.com

### **Czech Republic**

ARGO spol. s r.o.  
Žihobce 137  
CZ 342 01 Sušice  
Tel.: + 376 597 197  
Fax: + 376 597 197  
http://argo.zihobce.cz  
argo@zihobce.cz

### **Croatia**

TD Medimurka d.d.  
Trg. Republike 6  
HR-40000 Cakovec  
Croatia  
Tel: +385-40 328 650  
Fax: + 385 40 328 134  
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

### **Cyprus**

G.L.G. Trading  
4-6, Oidipodos Street  
Larnaca, Cyprus  
Tel.: 024/633133  
Fax: 024/635992

### **Danmark**

Scandia Serviceteknik A/S  
Hedeager 5  
2605 Brøndby  
Tel.: 45-43202700  
Fax: 45-43202709

### **Estonia:**

Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammsaare tee 134B,  
tel: 654 3000  
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,  
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843  
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,  
tel: 44 25 175  
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,  
tel: 35 60 708  
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,  
tel: 47 56 900  
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,  
tel: 32 40 515  
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,  
tel: 43 33 802  
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,  
tel: 45 55 978  
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,  
tel: 46 36 379, 51 87 444

### **Espana**

Severin Electrodom. España S.L.  
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.  
45200 ILLESCAS(Toledo)  
Tel: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
http://www.severin.es

### **France**

SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 OBERNAI CEDEX  
Tel.: 03 88 47 62 08  
Fax: 03 88 47 62 09

### **Greece**

BERSON  
C. Sarafidis Bros. S.A.  
Agamemnonos 47  
176 75 Kallithea, Athens  
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center  
Agias Anastasias & Laertou, Pilea  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

### **Iran**

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel.: 009821 - 77616767  
Fax: 009821 - 77616534  
Info@iranseverin.com  
www.iranseverin.com

### **Israel**

Eatay Agencies  
109 Herzel St.  
Haifa  
Phone: 050-5358648  
Email: service@severin.co.il

### **Italia**

Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800240279  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

### **Jordan**

F.A. Kettaneh  
P.O. Box 485  
Amman, 11118, Jordan  
Tel: 00962-6-439 8642  
e-mail: app@kettaneh.com.jo

**Korea**

Jung Shin Electronics co., ltd.  
501, Megaventuretower 77-9,  
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu  
Seoul, Korea  
Tel: +82-22-637 3245~7  
Fax: +82-22-637 3244  
Service Hotline: 080-001-0190

**Latvia**

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: + 371 7279892  
servo@apollo.lv

**Lebanon**

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Telephone 01 244200, Fax 01 253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

**Luxembourg**

Ser-Tec  
Rue du Chateau d' Eua  
3364 Leudelange  
Tel.: 00352 -37 94 94 402  
Fax 00352 -37 94 94 400

**Macedonia**

Agrotehna  
St.Prvomajska bb  
1000-Skopje  
MACEDONIA  
e-mail: servis@agrotehna.com.mk  
Tel: +389 2 / 24 45 009 or - 019  
Fax: +389 2 24 63 270

**Magyarország**

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267

**Nederland**

HAS b.v.  
Stedenbaan 8  
NL-5121 DP Rijen  
Tel: 0161-22 00 00  
Fax: 0161-29 00 50

**Norway**

Løkken Trading AS  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel: 40 00 67 34  
Fax: 66 80 45 60

**Österreich**

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10  
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

**Polska**

SERV- SERWIS SP. Z O.O.  
UL. CYGANA 4  
45-131 OPOLE  
Tel/Fax 0048 77 453 86 42  
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

**Portugal**

Auferma  
Comercio Internacional SA  
Aguda Parque  
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3  
4410 455 Arcozelo  
Tel.: 022/616 7300  
Fax: 022/616 7325  
auferma@auferma.pt

**Russian Federation**

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис  
123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тен.: (495)585-05-73

**Romania**

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20<sup>F</sup>  
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1  
Bucuresti  
Tel: + 40 21 233 41 12  
+ 40 21 233 41 13  
+ 40 21 688 66 13  
Fax: + 40 21 233 41 03  
+ 40 21 688 66 13  
E-mail: office@forbrands.ro  
Web site: www.forbrands.ro

**Schweiz**

VB Handels Sàrl GmbH  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 881 60 45  
Fax: 021 881 60 46  
mail: severin@helt.ch

**Serbia**

SMIL doo  
Pasiceva 28, Novi Sad  
Serbia and Montenegro  
tel: + 381-21-524-638  
tel: +381-21-553-594  
fax: +381-21-522-096

**Slovak Republic**

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: 033/544 7177

**Finland**

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Tel.: 00358 / 2 07 599 860  
Fax: 00358 / 2 07 599 803

**Svenska**

Rakspécialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: 040/12 07 70  
Fax: 040/6 11 03 35

**Slovenia**

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel: 00386 1 542 1927  
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2012

**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de